

Pagelli agli agrumi



Ingredienti per 4 persone:

4 pagelli da porzione(circa 1,2 chili)
già puliti e squamati
Un pompelmo
Un'arancia
Un limone
Prezzemolo
Liquore all'arancia
4 cucchiaini di olio extravergine
di oliva
Sale fino, pepe



Preparazione:

Lavo bene i pagelli, dentro e fuori , poi li asciugo con carta da cucina. Li salo sia all'interno del ventre che esternamente. Li accomodo su una placca, coperta con carta da forno o alluminio. Sulla stessa placca dispongo anche mezza arancia, un limone e mezzo pompelmo, tutti ben lavati e tagliati a rondelle di circa 3mm e conditi con un pizzico di sale. Irroro con un cucchiaino di olio e passo in forno a 200° per circa 15 minuti, spruzzando verso metà cottura con 1-2 cucchiaini di liquore: i pesci sono pronti quando l'occhio è opaco e la polpa del ventre, sollevata con una forchetta, bianca senza tracce di sangue.

Intanto, spremono e raccolgo in una ciotola il succo dei mezzi agrumi rimasti. Aggiungo 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale e sbatto con una forchetta, o una piccola frusta, per ottenere una salsina ben emulsionata.

Sistemo i pesci appena sfornati in un piatto da portata, li guarnisco con le fettine di agrumi e foglioline di prezzemolo. Li condisco con l'emulsione e una macinata di pepe e li servo subito.